ſimelmente & obſeruato queſto modo
in tutti gli altri colori ſopra dicti ricō
cirai et cosi dio queſto vltimo al ſuo
loco como gli altri / & ſi piu colori uoleſſi
far ſtarai a tuo arbitrio ch in queſta
maniera ne poterai fare quanto ti piace.

Gelatina in vn caneſtro.

A bi lade cottione bella & bene apparecchia
ta / & habi vn caneſtro o ceſtello nouo
& conciali dentro ordinatamente / o pol
li / o altra carne ch uiuogli mettere a
gelatina como farefti a vn piattello / &
habi vn altro vaſo ben netto capace do
ue poſſa intrar il dicto caneſtro & met
tiuello dentro votandoli di ſopra la pre
fata decottione / remettendolo a loco fre
ſco a prender / & gelare / Et quando e ben
gelata habi vn coltello & ſcaldalo vn
poco menalo attorno al dicto caneſtro
p cauarlo fora piu facilemente dogni
lo vaſo nettando polytamente co qualch
panno bianchо / o in altro modo il cane
ſtro tutto attorno / & coſi poterai por
tar la gelatina a queſto caneſtro dou
ti piace / & ſimelmente poterai fare de
ta gelatina a vna cabud ſe piu ti piace
Et a tempo quatragesimale la poterai
far a queſti medeſimi modi / mettedo
gli dentro il peſce integro & ſano ch
parera viuo & ſera bello auedere.

A conoſcer el bono Schinale.

A gli alo altrauerſo in fette groſſe mezo
dito o circa & nettale molto bene dat
torno facendole cocer ſopra la graticola
uoltandole ſpeſſo & bagnandole co tinuo
co olio & aceto meſcolato a ſeme / pre
dendo tanto dell uno quanto ch della e
p auiſo ño uoglio cocerſi ne aſcuc
carſi molto / ch como ti parira il calor
del foco habia penetrato bene da ogni
parte ſeriano cotte poi gli mettirai di
ſopra il predicto olio / & aceto & ma
darali a tauola / Et p cognoſcer quando
el ſchinale & bono taglialo / & trouan
dolo ben colorito & roſſo ſera bono
ſegno / Ma habi auertentia ch non
ſia troppo uecchio & no habia del racco
per far el cauiaro dona de ſtorion
et cziandio cocerlo.

A bi de le fette del pane bruſcolato vn pochet
to tanto ch ſiano vn poco colorite & tagla
del cauiaro a fette ſimile a quelle de lo pan
di grandeza / ma vno pocho piu ſottile / &
diſtenderale ſopra il pane / & mettendo
le dicte fette ſopra la ponta del coltello o
vna forcina atta a tal miſtero le moſtra
rai allaere del foco tanto / chel cauiaro
di ſopra ſi induriſca & facci a modo duna
croſta vn poco colorita / Item il cocirai
ad vn altro modo lauandolo prima mito
bene a acqua tepida p ch non ſia tanto
ſalato / & hauerai de bone herbicine tagliate